

Hjemmelavede flødekarameller



Det skal du bruge:

- 100 g smør
- 2 dl piskefløde
- 250 g sukker
- 1 dl lys sirup
- ½ tsk fint salt

OBS! Sukkeret bliver MEGET varmt, så pas rigtig godt på!

Sådan gør du:

1. Put bagepapir i et ildfast fad
2. Vask hænder
3. Put smør i en stor gryde og smelt det ved middel varme



4. Put de resterende ingredienser i gryden og rør rundt



5. Varm karamellen op til 124 °C grader og rør i det jævnlige – det bliver en tyk brunlig masse med tydelige bobler på overfladen



6. Når karamellen har nået 124 °C hældes den over på bagepapiret – PAS PÅ! Det er meget varmt!
7. Lad karamellen køle af til de er blevet hårde. Det kan eventuelt sættes i køleskabet.
8. Klip eller skær karamelpladen ud i mindre stykker

Hvad sker der med sukkeret, når det når 124 °C

Hvad kalder man det stadie sukkeret når, når det er 124 °C varmt?

Hvornår bliver sukker brunt?

Karamelmassen bliver også brun. Hvad er det, der bliver brunt i karamellen?

Hvad tror du, der ville ske med konsistensen på karamellerne, hvis man varmede dem yderligere op?

Sæt billederne i rækkefølge. Giv dem tal fra 1 - 4

